

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration »
E32 Sous-épreuve d'organisation et de mise en œuvre d'un service

SITUATION N° 2 en Centre de Formation (40 points)

E32 - S2



Académie de

Établissement

Nom, prénom du candidat

Session 2014

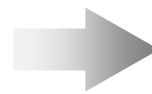
La situation est réalisée au cours du deuxième semestre de la classe de terminale

Positionnement et évaluation du candidat									
Pôle	Compétences	Compétences opérationnelles	Compétences*			Critères d'évaluation	pts	barème	
			N	ECA					M
			M	-	+				
Phase écrite									
2	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.2 Organiser la mise en place				La qualité de la mise en place		/6	
	C2.2 Gérer le service	C2-2.2 Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service				La répartition des tâches			
4	C4-1 Recenser les besoins d'approvisionnement	C4-1.1 Déterminer les besoins en consommables <i>et en petits matériels</i> en fonction de l'activité prévue				L'approvisionnement en matière d'œuvre			
		C4-1.4 Renseigner les documents d'approvisionnements							
Phase pratique									
1	C1-1 Prendre en charge la clientèle	C1-1.2 Accueillir la clientèle				L'accueil et la prise en charge de la clientèle		/10	
		C1-1.3 Recueillir les besoins et les attentes de la clientèle				La commercialisation des produits			
		C1-1.4 Présenter les supports de vente							
		C1-1.8 Prendre congé du client				La prise de congé			
	C1-2 Entretenir des relations professionnelles	C1-2.2 Communiquer en situation de service avec les équipes				La communication avant et pendant le service avec les différents services			
		C1-2.3 Communiquer au sein d'une équipe, de la structure							
	C1-3 Vendre des prestations	C1-3.5 Prendre une commande				La prise de commande			
		C1-3.6 Favoriser la vente additionnelle, la vente à emporter				La commercialisation et la valorisation des produits			
		C1-3.7 Facturer et encaisser				Le contrôle de la facturation et du règlement			
	2	C2-1 Réaliser la mise en place	C2-1.1 Entretien des locaux et des matériels				La remise en état des locaux		/10
C2-1.3 Réaliser les différentes mises en place						La qualité de la mise en place			
C2-1.4 Contrôler les mises en place									
C2-3 Servir des mets et des boissons		C2-3.1 Servir des mets				Le service des mets et des boissons Les règles de présence et de savoir-être La synchronisation du service La maîtrise gestuelle d'une technique dans le cadre de la valorisation des mets			
		C2-3.2 Valoriser des mets							
		C2-3.3 Servir des boissons							
3	C3-1 Animer une équipe	C3-1.1 Adopter et faire adopter une attitude et un comportement professionnels				La communication avec les différents services		/4	
	C3-2 Optimiser les performances de l'équipe	C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe				La répartition des tâches			
4	C4-2 Contrôler les mouvements de stock	C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés				L'approvisionnement en matière d'œuvre		/4	
		C4-2.2 Réaliser les opérations de déconditionnement et de conditionnement							
		C4-2.3 Stocker les produits							
5	C5-1 Appliquer la démarche qualité	C5-1.1 Être à l'écoute de la clientèle				Respect réglementation		/6	
		C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité							
		C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle							
	C5-2 Maintenir la qualité globale	C5-2.3 Contrôler la qualité marchande des matières premières et des productions				Respect de la réglementation			
			* NM = Non Maîtrisé ECA = En Cours d'Acquisition M = Maîtrisé						
Total Baccalauréat Professionnel (en points)								/40	

CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION
BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL « Commercialisation et Services en Restauration »
E32 Sous-épreuve d'organisation et de mise en œuvre d'un service

Membres du jury			Appréciation
Fonction	NOM Prénom	Émargement	
Professeur ou formateur			
Professionnel			

Situation 2 - E32



/40 points